

商品提案書

商品名	(ふりがな) なかすじしゅんぎく
	中筋しゅんぎく

■提案者名 (ふりがな) なかすじやさいせいさんしゅつかくみあい

中筋野菜生産出荷組合

■提案者住所

広島市

■連絡先

TEL:	
FAX:	
E-mail:	



出荷価格(税抜)	出荷価格(税抜)	送料(広島市内)

市場平均価格	1個あたり単価

出荷規格				
等級	サイズ	重量	入り数	包装形態
秀	L	180～250g/袋	30束/箱	袋詰め
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
1箱	10箱(12～3月) ※その他の時期は相談	3日	1週間	自社 委託:業者 宅配便

出荷可能時期(当該生産者、産地)											
1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

一般出回り時期											
1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

収穫量	/日	/月	/年
	100kg	2～3t	20t

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 なし	受発注不可日	出荷不可日
		盆・正月

セールスポイント	中筋地区の土は古川の恵を受けた砂壤土で、野菜の生育に適していることから、良品を生産することができます。中筋しゅんぎくは昔から広島で食べられている大葉の春菊です。その中でも、柔らかく、甘く、あくがないため、生でサラダに入れると、香りがアクセントとなり非常に美味です。また、下ゆでする必要が無いため、調理も簡単です。
商品の特徴	50年前から春菊の香り、甘さ、やわらかさにこだわって自家採種をしています。また、春菊は栽培土壌が変わると味がかわるため、中筋しゅんぎくは当地区でしか生産することができません。
食べ方提案	中筋しゅんぎくは是非生で食べてください。生のままわさび醤油やドレッシングで！大葉の代わりに刺身やお寿司と一緒に！春菊のさわやかな香りと甘みがとてもよくわかります。
栽培に関する特徴	肥料は有機質肥料をつかい、土づくりにこだわって栽培しています。害虫の被害を抑えるため、防虫ネットを張ったハウス内で栽培しています。
取扱上の注意点	要冷蔵
その他特記事項	市場を通じての取引



ハウス内で栽培しています。害虫を減らすためネットを張っています。



全員集合！



おすすめ料理はサラダです。



甘い！柔らかい！生で食べてみてください。